

ARIETE 927/00 HORNO DOBLE PARA PIZZA



Este horno será el aliado en la cocina de todos los amantes de la pizza. El producto mejora su rendimiento con **dos placas de piedra refractaria de alta calidad** con un diámetro de 32 cm que le permite cocinar y / o calentar pizzas y focaccias a cinco niveles de cocción, hasta una **temperatura máxima de 400 °C**. La cocción rápida a alta temperatura le **permite replicar el mismo método de hornos de leña** y en solo 4 minutos obtiene una cocción perfecta para pizza fresca y 2 minutos para alimentos congelados. Podrás cocinar dos pizzas al mismo tiempo. Disfrutar de la pizza en casa nunca ha sido tan rápido y fácil.



- Potencia: 2.300 W.
- **5 niveles de temperatura.**
- **2 piedras refractarias de alta calidad.**
- Tiempo de cocción pizza fresca 4 min.
- Tiempo de cocción pizza congelada 2 min.
- Temperatura máxima 400º.
- Posibilidad de calentar dos pizzas al mismo tiempo.
- 2 termostatos independientes: zona superior y zona inferior.
- Ideal para cocinar y calentar platos.
- Paleta de metal incluida.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 8003705121638

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 43,00 X 32,50 X 42,00 cm

Peso neto producto: 8,800 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 45,00 X 34,50 X 45,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 11,000 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 47,00 X 36,50 X 47,00 cm

Peso bruto embalaje: 11,000 Kg



4 min

Ready in
4 minutes



32cm



Stone
diameter



400°C

Max
temperature



REFRACTARY

High quality
stone